Соусы и специи

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Соусы и приправы придают блюдам сочность и особый, специфический вкус и в этом отношении венчают процесс приготовления закусок, салатов и вторых блюд. Книга знакомит читателя с рецептами разных приправ и соусов, которые несложно приготовить в домашних условиях из самых доступных продуктов.

- Илья Мельников
  - Красные мясные соусы
  - Красные соусы
    - Основной красный соус
    - Красный соус простой
    - Соус со свежими грибами
    - Луковый соус
    - Черносмородиновый соус
    - Соус красный луковый (1 вариант)
    - Соус красный
    - Соус укропный
    - Соус чесночный со сладким перцем
    - Соус красный луковый (2 вариант)
    - Итальянский соус
    - Английский мятный соус
    - Ореховый соус
  - Белые соусы
    -
    - Основной белый соус
    - Соус сметанный
    - Соус горчичный
    - Соус с хреном
    - Соус бешамель
    - Соус томатный
    - Соус томатный по-татарски
    - Томатный соус из свежих помидоров
    - Чесночно-томатный соус
    - Соус сметанный основной (1 вариант)
    - Соус сметанный основной (2 вариант)
    - Сметанный соус с луком
    - Соус сметанный
    - Сметанный соус с томатом
    - Сметанный соус острый
    - Соус луковый

- Соус чесночный
- Соус из хрена с уксусом
- Соус татарский
- Соус из кефира
- Соус из кефира или простокваши с луком
- Соус-майонез
- Майонез по-домашнему
- Соус-майонез со сметаной
- Польский соус
- Маринад с пряностями
- Маринад с пряностями и кореньями
- Горчица по-русски
- Приправа из хрена с уксусом
- Аджика

Илья Мельников
Соусы и специи

Красные мясные соусы

Основой для красных бульонов является бульон.

Приготовление бульона.

Для приготовления бульона взять 3 л воды, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 луковицу.

Сварить коричневый бульон и процедить.

Красные соусы

Основной красный соус

Продукты: 1 л коричневого бульона, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 50 г томатной пасты, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, перец черный душистый, соль.

Для приготовления соуса необходимо жир нагреть в сотейнике, всыпать в него муку и спассеровать ее при умеренном огне до светло – коричневого цвета. Отдельно спассеровать с жиром мелко нарезанный лук, морковь, петрушку и сельдерей. К спассерованным кореньям добавить томатноую пасту, предварительно разбавленную бульоном, и все пассеровать еще 10 минут. В мучную пассеровку при непрерывном помешивании влить горячий, процеженный коричневый бульон. Полученную однородную массу варить 25 минут, затем добавить к ней пассерованные коренья и перец и продолжать варить, периодически снимая жир еще 10 минут. Затем соус процедить через сито, разваренные коренья протереть. В соус добавить сахар, соль, довести до кипения, снять с огня и заправить маслом. Основной красный соус используют для приготовления производных соусов с луком, грибами, горчицей, черносливом. Он хорошо сочетается с красным вином, чесноком, черносмородиновым вареньем, помидорами, стручковым сладким перцем и другими продуктами, приправами и специями.

Красный соус простой

Продукты: красный основной соус 1000 г, масло сливочное 80 г, чеснок 1 шт, перец 1 г.

Соус, приготовленный на мясном, костном бульоне, подается только к мясным блюдам. Соус на мясном и овощном отваре подается к овощам, рыбе, мясу. Соус на рыбном бульоне – только к рыбе.

Приготовление соуса.

Горячий основной соус посолить, добавить черный молотый перец, растертый с солью чеснок, нагреть до кипения, процедить через сито. Посуду с соусом поставить на водяную баню, положить в соус сливочное масло и тщательно перемешать. Для улучшения вкуса в соус можно добавить мясной сок в количестве 100 г на 1 л соуса или 25 г концентрированного коричневого бульона, убавив при этом соответствующее количество основного красного соуса. Подавать соус к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам, рагу, азу, мясу тушеному и запеченому.

Соус со свежими грибами

Продукты: 4 стакана основного красного соуса, 200 г белых грибов или шампиньонов, 2 луковицы, 50 г сильно концентрированного коричневого бульона, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 дольки чеснока, сок лимона, соль.

Приготовление соуса.

Для приготовления соуса нужно мелко нарезать лук и его спассеровать. Грибы промыть, нарезать, спассеровать на сливочном масле, затем соединить с пассерованным луком, красным соусом и сильно концентрированным коричневым бульоном и поставить варить при слабом кипении на 15 минут. После этого соус заправить сливочным маслом, соком лимона, тщательно растертым чесноком, посолить, хорошо перемешать. Подавать к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Луковый соус

Продукты: красный основной соус 900 г, маргарин 50 г, масло сливочное 40 г, 3 луковицы, сахар 10 г, уксус 9%-ный 80 г, черный перец горошком 1 г, 2 лавровых листа.

Приготовление соуса.

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8 минут. Затем влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 10 минут. Заправить соус сливочным маслом.

Черносмородиновый соус

Продукты: 0,8 л основного красного соуса, 100 г красного виноградного вина, 1 стакан бульона, 4 столовых ложки сливочного масла, 150 г черносмородинового варенья, 200 г костей от ветчины, черный перец горошком, лавровый лист, зелень петрушки, 10 г эстрагона, соль.

Приготовление соуса.

Кости копченостей измельчить, слегка обжарить, залить вином и бульоном, варить 20 минут, добавив эстрагон, крупно дробленный перец, лавровый лист, зелень петрушки и варенье из черной смородины. Уваренную на 2/3 массу соединить с красным соусом, прокипятить 10 минут, процедить, заправить солью и сливочным маслом. Соус подавать к мясу диких животных – зайца, лося, козы, а также к котлетам, тушеному мясу, дичи.

Соус красный луковый (1 вариант)

Продукты: 0,5 л основного красного соуса, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, сок лимона или уксус, сахар, соль.

Приготовление соуса.

Лук нарезать кольцами, обжарить в масле. В пассерованный лук добавить немного сока лимона или уксуса, соль, сахар. Припустить его до готовности и развести красным основным соусом.

Соус красный

Продукты: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 морковь, мясной бульон, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка томатного пюре, 2 столовые ложки масла.

Приготовление соуса.

Муку поджарить с таким же количеством масла до темно – коричневого цвета, смешать с томатным пюре и развести 2 стаканами мясного бульона. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и проварить на слабом огне 30 минут. Процедить через сито, посолить и положить кусочек сливочного масла. Подавать к жареному мясу, рубленым котлетам, рулетам и др.

Соус укропный

Продукты: 1 столовая ложка нарезанного укропа, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Приготовление соуса.

Подсушить муку, размешать ее со сливочным маслом, молоком, прокипятить на умеренном огне. Перед подачей взбить полученную массу с лимонным соком и яичным желтком.

Соус чесночный со сладким перцем

Продукты: 3 головки чеснока, 2 чайные ложки молотого красного перца, 2 желтка, 0,5 стакана растительного масла, сок лимона, соль.

Приготовление соуса.

Толченый чеснок соединить с молотым сладким красным перцем, солью, желтком, растительным маслом, соком лимона. Растереть до образования однородной массы. Подавать к мясным и овощным блюдам.

Соус красный луковый (2 вариант)

Продукты: соус красный 0,5 л, 2 луковицы, масло сливочное 30 г, специи.

Приготовление соуса.

Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить на сливочном масле, посыпать солью, сахаром, налить немного уксуса, припустить до готовности, добавить в красный соус и размешать.

Итальянский соус

Продукты: 800 г основного красного соуса, 150 г томатного пюре, 120 г шампиньонов, 50 г ветчины, 2 луковицы, 3 столовые ложки топленого масла, 100 г белого сухого вина, 10 г эстрагона, черный душистый перец, зелень петрушки, соль.

Приготовление соуса.

Основной красный соус соединить с мелко нарубленным спассерованным луком, мелко нарезанными поджаренными ветчиной и шампиньонами, белым сухим вином, поставить на огонь и варить 9 минут. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки, эстрагона, перец, соль и все вскипятить. Соус подать к жареному мясу, домашней птице, дичи.

Английский мятный соус

Продукты: 4 столовые ложки мяты, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка уксуса, 4 столовые ложки воды.

Этот соус подавали к столу русских царей только на самых торжественных приемах.

Приготовление соуса.

Взять 4 столовые ложки мяты, мелко ее нарезать, добавить 2 столовые ложки сахара, одну столовую ложку уксуса, 4 столовые ложки воды. Дать постоять 2 часа. Соус подавать к мясным и рыбным блюдам.

Ореховый соус

Продукты: 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки размолотых орехов, 3 зубочка чеснока, соль, уксус, 3 желтка.

Приготовление соуса.

Мелко порезать лук, поджарить его на сливочном масле, добавить муку, залить 2/3 стакана горячего бульона и варить 10 минут, после чего процедить через редкое сито. Растереть ядра грецких орехов, добавить чеснок, яичные желтки, соль, уксус. Все перемешать. Варить, не дав закипеть. Подавать охлажденным к мясным и рыбным блюдам.

Белые соусы

Для приготовления бульона: 1 кг костей (говяжьих, телячьих, домашней птицы, дичи), 1,5 л воды, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль.

Основой для белых соусов является мучная пассеровка, а также мясной, рыбный бульон или бульон из птицы.

Основной белый соус

Продукты: 0,5 л бульона, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка топленого масла, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, сок лимона, перец черный молотый, соль.

Приготовление соуса.

Положить на сковороду масло, насыпать муку и пассеровать ее на слабом огне, неперерывно помешивая, до желтого оттенка. Пассерованную муку развести в несколько приемов крепким горячим бульоном (мясным или рыбным), добавить пассерованный лук, мелко нарезанные петрушку и сельдерей, перец и все это варить 30 минут при слабом кипении, постоянно снимая пену. Затем добавить лавровый лист, сок лимона, соль. Еще немного прокипятить и снять с огня. Готовый соус процедить, разваренные коренья протереть и соединить с соусом. Соус заправить маслом или маргарином.

Соус сметанный

Продукты: 60 г муки, 100 г сливочного масла, 600 г сметаны, соль, перец.

Приготовление соуса.

Спассеровать муку на сливочном масле, добавить сметану, перец, соль и довести до кипения. Подавать ко вторым блюдам.

Соус горчичный

Продукты: 2 луковицы, соленый огурец, 0,5 стакана столового уксуса, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка готовой горчицы, молотый перец, соль, 1/2 лимона.

Приготовление соуса.

Мелко нарезать лук и огурец, положить в кастрюлю, полить уксусом и варить на слабом огне. В разогретом масле спассеровать муку до коричневого цвета, разбавить бульоном и варить, добавив подготовленные лук и огурец. Затем добавить перец, горчицу, лимонный сок и соль. Соус прогреть, но не кипятить. К соусу можно добавить сметану. Подавать к жареному мясу.

Соус с хреном

Продукты: 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки натертого хрена, 0,5 стакана сметаны, 2 столовые ложки масла, 2 столовые ложки уксуса, мясной бульон, черный перец, лавровый лист, соль.

Для приготовления соуса нужно спассеровать 2 столовые ложки муки с таким же количеством масла, развести стаканом горячего мясного бульона, добавить сметану и варить на слабом огне 7 минут. Одновременно на сковородку положить 1 столовую ложку масла и тертого хрена и слегка пожарить, затем влить уксус и такое же количество бульона или воды, добавить лавровый лист, 7 горошин черного перца и поставить на огонь для того, чтобы выпарить жидкость. Проваренный хрен положить в приготовленный соус, прокипятить, снять с огня, посолить, добавить кусочек масла и размешать. Соус подать к отварной говядине, баранине, свинине.

Соус бешамель

Продукты: 1 большая луковица, 0,5 столовой ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 0,5 л молока, 250 г мясного бульона, соль, мусктный орех, лимонный сок.

Приготовление соуса.

Мелко нарезать лук и обжарить его в масле, затем добавить к нему муку и еще немного пожарить. Пассеровку соединить с кипящим молоком и горячим бульоном, добавить соль, мускатный орех, все хорошо перемешать, довести до кипения и кипятить 8 минут на слабом огне. Готовый соус процедить через сито и взбить до получения пены, добавить лимонный сок.

Соус томатный

Продукты: томат – пюре 900 г, крепкий бульон 200 г, сливочное масло 150 г, сахар 15 г, перец молотый 2 г.

Приготовление соуса.

Проварить томат – пюре и концентрированный бульон. Когда смесь станет густой как сливки, заправить ее сливочным маслом, сахаром, молотым перцем и солью. Заправленный соус кипятить не нужно, чтобы не отделилось масло от томата. Соус подается к мясным блюдам: жареной свинине, лангету, филе, мясным котлетам и биточкам.

Соус томатный по-татарски

Продукты: На 0,5 л мясного бульона необходимо: 2 столовые ложки пшеничной муки, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 морковь, 60 г сливочного масла, 200 г томат – пасты, 4 чайной ложки лимонного сока, 2 чайные ложки сахара, лавровый лист, перец горошком.

Приготовление соуса.

Муку спассеровать на масле, затем постепенно развести, вливая небольшими порциями горячий бульон, пока смесь не станет похожей на густую сметану, при этом нужно следить, чтобы не было комочков. Потом разбавить массу оставшимся бульоном. Мелко нарезать коренья и лук, слегка спассеровать, положить томат – пасту, пожарить 5 минут. Потом соединить их с бульоном, добавить специи, лимонный сок, сахар, соль. 20 минут варить при слабом кипении, процедить через сито, затем протереть через сито овощи и вновь довести до кипения. Последним положить масло.

Томатный соус из свежих помидоров

Продукты: помидоры 1,5 кг, масло сливочное 250 г, перец молотый 3 г.

Для приготовления соуса нужно свежие помидоры перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку, протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, молотым перцем и солью. После заправки соус кипятить нельзя. Подавать к мясным жареным блюдам, а также к макаронам и рассыпчатому рису.

Чесночно-томатный соус

Продукты: томат – пюре 200 г, чеснок 15 долек, масло растительное 40 г, лимон 20 г, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

Для приготовления соуса в томатное пюре добавить измельченный чеснок, растертый с солью, сахаром и растительным маслом, мелко нарезанную зелень и заправить соком лимона. По вкусу добавить зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

Соус сметанный основной (1 вариант)

Продукты: 300 г сметаны, 1 столовая ложка муки, 20 г сливочного масла или маргарина, щепотка черного молотого перца, соль.

Спассеровать на масле муку, прокипятить сметану и смешать с мукой. Добавить перец, посолить, процедить и довести до кипения. Подавать к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Этот соус используется также при изготовлении сметанных соусов с различными наполнителями.

Соус сметанный основной (2 вариант)

Продукты: 600 г сметаны, 60 г муки, 120 г сливочного масла, перец, соль.

Спассеровать муку на сливочном масле, добавить сметану, перец, соль и довести до кипения. Подавать ко вторым блюдам.

Сметанный соус с луком

Продукты: соус сметанный 400 г, 1 луковица, сливочное масло 30 г.

Лук нарезать кольцами, обжарить на сливочном масле и смешать со сметанным соусом. Для остроты можно добавить ложку острого томатного соуса. Подавать к мясным блюдам.

Соус сметанный

Продукты: 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки масла, 2 стакана мясного, рыбного или овощного бульона, 1 стакан сметаны, соль.

Поджарить до светло – желтого оттенка на масле или сухим способом муку. Затем, помешивая, развести ее мясным, рыбным или овощным бульоном и варить 5 минут. К концу варки добавить сметану, соль. Перца кладут очень мало, чтобы он не заглушал вкуса и запаха сметаны. Сметанный соус подавать к мясным, овощным и рыбным блюдам.

Сметанный соус с томатом

Продукты: соус сметанный 500 г, 1 луковица, сливочное масло 40 г, томат – пюре 60 г.

Мелко нарезать лук, поджарить его с томатным пюре на сливочном масле, добавить сметанный соус и прокипятить 5 минут. Прцедить. Подавать к жареным мясным, рыбным и овощным блюдам.

Сметанный соус острый

Продукты: сметана 200 г, уксус 50 г, сахар 10 г, яйца 2 штуки, молотый перец, соль.

Для приготовления соуса необходимо уксус влить в посуду, добавить сахар, молотый перец, соль и все хорошо перемешать деревянной ложкой. Полученную смесь соединить со сметаной и протертыми белками сваренных яиц. Хорошо взбить и заправить соком из свежих овощей, фруктов. Соль добавить по вкусу.

Соус луковый

Продукты: 500 г лука, 120 г сливочного масла или маргарина, 50 г уксуса, 700 г бульона, перец, лавровый лист, соль.

Лук мелко нарезать и поджарить до золотистого цвета на сливочном масле, добавить уксус, перец, лавровый лист, пассерованную муку, мясной бульон, проварить. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Соус чесночный

Продукты: по 100 г чеснока, воды, подсолнечного масла, соль по вкусу.

Очищенный чеснок растереть, смешать с водой, подсолнечным маслом, посолить. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Соус из хрена с уксусом

Продукты: 350 г хрена, 300 г уксуса, 2,5 стакана воды, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Очистить корень хрена, промыть, натереть на терке, положить в банку или другую посуду, залить кипятком, банку закрыть крышкой. Когда хрен остынет, добавить к нему уксус, сахар, соль, все размешать. Подавать к холодным и горячим блюдам.

Соус татарский

Продукты: 250 г майонеза, 2 столовые ложки мелкорубленых консервированных огурцов или маринованных овощей, 1 небольшая луковица.

Приготовление соуса.

Для того, чтобы приготовить соус, необходимо к готовому майонезу добавить мелко изрубленный огурец или маринованные овощи и мелко нарезанный лук.

Соус из кефира

Продукты: 250 г кефира, 1 чайная ложка сахара, горчица готовая, перец, половина чайной ложки соли.

Приготовление соуса.

Кефир смешать с предложенными продуктами, тщательно взбить. Если кефир слишком кислый, добавить немного молока и увеличить количество сахара.

Соус из кефира или простокваши с луком

Продукты: 250 г кефира или простокваши, 1 луковица (вместо репчатого лука можно взять 25 г зеленого лука), 2 чайные ложки сахара, горчица готовая, перец, соль по вкусу.

К простокваше или кефиру добавить мелко нарезанный лук или рубленный лук зеленый, добавить иные продукты и тщательно перемешать.

Соус-майонез

Продукты: подсолнечное масло 800 г, желтки яиц (6 штук) 90 г, горчица готовая 30 г, уксус 200 г, сахар 30 г.

Сырые яичные желтки отделить от белков, добавить в них горчицу, соль и тщательно размешать. Затем при непрерывном взбивании влить подсолнечное масло вначале по одной, а затем по 2 столовые ложки. Масло должно иметь температуру 15—16 градусов. При такой температуре оно лучше эмульгируется, т. е. разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой. Новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Готовый соус должен быть густым и хорошо держаться на лопаточке. В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать. После введения уксуса соус становится немного жиже и белее. Для того, чтобы получить устойчивую эмульсию, майонез лучше изготовлять в миксере. Использовать для приготовления некоторых соусов, блюд, заправок для салатов.

Майонез по-домашнему

Продукты: 350 г растительного масла, 3 желтка, половину чайной ложки соли, 50 г 3%-ного уксуса, чуть горчицы.

Растительное масло и желтки охладить, смешать и взбивать, но только в одну сторону и непрерывно. Затем, помешивая, влить тонкой струйкой 40 г растительного масла до полного соединения и, не переставая размешивать, такими же порциями влить все 350 г. Массу нужно быстро охладить (поставить в емкость с водой или со льдом). Соус должен быть густым и держаться на лопаточке для взбивания. Затем нужно добавить 50 г 3%-ного уксуса и все вновь хорошо размешать.

Соус-майонез со сметаной

Продукты: растительное масло 600 г, сметана 300 г, 4 желтка, готовая горчица 30 г, сахар 15 г, перец молотый 2 г.

Приготовить соус – майонез и добавить в него густую сметану, сахар, перец и хорошо перемешать. Подавать к холодным блюдам из мяса, рыбы, а также использовать как заправку для салатов.

Польский соус

Продукты: масло сливочное 350 г, яйца, сваренные вкрутую 4 штуки, лимонная кислота 3 г, зелень петрушки, соль.

Растопить сливочное масло, смешать его с мелко нарубленными яйцами, добавить лимонную кислоту или лимонный сок, соль и мелко нарезанную зелень петрушки. Соус подавать к блюдам из рыбы.

Маринад с пряностями

Продукты: на 1 л маринада: 2 стакана воды, 2 стакана уксуса 6%-ного, 15 горошин горького перца, 15 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 6 штук гвоздичек, сахар и соль по вкусу.

Для приготовления маринада необходимо в кипяченную воду положить сахар и соль по вкусу, немолотый черный перец, гвоздику, лавровый лист. В закрытой посуде варить 15 минут на слабом огне. Затем влить уксус, прокипятить и охладить. Маринад использовать для маринования помидоров, огурцов, грибов.

Маринад с пряностями и кореньями

Продукты: на 1 л маринада: 2 стакана воды, 2 стакана 6%-ного уксуса, 14 горошин перца, 7 штук гвоздики, 1 чайная ложка сахара, 2 лавровых листа, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, половина корня сельдерея, соль.

В кипящую воду положить нарезанные ломтиками лук, морковь, петрушку, сельдерей, немолотый перец, лавровый лист, гвоздику, сахар и соль по вкусу и 15 минут варить на слабом огне в закрытой посуде. Затем влить уксус, дать закипеть и охладить. Маринад использовать для мяса и рыбы.

Горчица по-русски

Продукты: порошок горчицы 300 г, растительное масло 100 г, 9%-ный уксус 250 г, сахар 120 г, вода для заваривания горчицы 180 г, вода для приготовления маринада 180 г, перец душистый 0,1 г, гвоздика 0,3 г, перец горький 0,4 г, лавровый лист 2 шт.

Приготовление горчицы.

В воду положить специи, довести до кипения, проварить 5 минут, охладить, процедить, добавить уксус. Горчицу просеять и, помешивая, заварить кипятком для получения однородной массы. Полученную массу залить кипятком, покрывая ее на 3 см и выдержать 10 часов в темном прохладном месте. Затем слить воду, горчицу хорошо размешать, добавить в несколько приемов растительное масло, сахарный песок, влить смешанный с уксусом маринад, хорошо перемешать до получения однородной массы и переложить в эмалированную или стеклянную посуду, закрыть крышкой и выдержать горчицу 24 часа. Готовую горчицу хранить в посуде с плотно закрытой крышкой в темном прохладном месте.

Горчица – прекрасная приправа для многих холодных блюд и закусок. Она входит в состав некоторых соусов и заправок для холодных блюд.

Приправа из хрена с уксусом

Продукты: корень хрена 400 г, уксус 3%-ный 300 г, вода 500 г, сахар 25 г, соль 25 г.

Приготовление приправы.

Корень хрена очистить, промыть и измельчить на терке, положить в кастрюльку, залить кипятком, закрыть крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать. По желанию можно подкрасить приправу соком красной печеной свеклы. Подавать к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Аджика

Продукты: на 3 л аджики: 8 больших головок чеснока, 12 красных болгарских перцев, 2 кг красных помидоров, 7 горьких перцев, 5 палочек хрена, 450 г петрушки, 250 г укропа.

Приготовление аджики.

Укроп и петрушку мелко нарезать, все остальные продукты пропустить через мясорубку, смешать, добавить по вкусу соль, разложить по банкам, закрыть пластмассовыми крышками и поставить в холодное темное место. Хранить не более 2-х месяцев. Если аджику нужно сохранить подольше, то ее нужно 7 минут проварить, разложить по банкам и герметически укупорить.